

# Küsters Küche Freitag 11.09.2020

## Suppen

„**Tom Yam Gai**“ (scharfe asiatische Hühnersuppe mit Einlage von Huhn, frischem Gemüse, Asianudeln und Koriander), Baguette klein 7.90 gross 11.90  
**Hausgemachte Linsensuppe** mit Wienerle Tasse 6.90 € Terrine 9.90

## Salate und kalte Speisen [ alles auch als Vorspeisenportion erhältlich ]

**Frische bayerische Steinpilze in Olivenöl geröstet**, auf Rucola in Balsamico Dressing, serviert mit frisch gehobeltem Parmesan, Baguette 22.90  
**Gebackene Frühlingsröllchen** mit süß-scharfer Chilisauce und bunten Blattsalaten, Baguette 10.90  
**Gratinierter Ziegenkäse** mit Preiselbeer-Chili-Ingwer-Chutney, karamellisierten Nüssen und viel buntem Salat der Saison, Baguette 14.90  
**Büffelmozzarella auf hauseingelegter, gehäuteter Paprika**, Avocado, Tomaten u. Rucola in Balsamico-Dressing, dazu frischer Basilikum u. Baguette 13.90  
**„Vitello Tonnato“** (Kalbfleisch in Thunfischmayonnaise mit Kapern und Zitrone, dazu Baguette 15.90 oder Röstkartoffeln 17.90

## Hauptspeisen

**Fangfrischer Bachsaibling vom Grill**, serviert mit Zitronenbutter und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat 22.90  
**Kabelafilet vom Grill**, serviert mit Sugo von frischen Tomaten und kleinen Gnocchi mit Basilikum-Pesto 17.90  
**Frische Kalbsleber „Berliner Art“** mit Äpfeln und Zwiebeln, Kartoffelpüree und Apfelkompott 22.90  
**Kalbfleisch rosa gebraten, kalt aufgeschnitten**, serviert mit frischen Pfifferlingen in Gartenkräuter-Kernölviniagrette, dazu Röstkartoffeln 19.90  
**Frische bayerische Steinpilze** geröstet serviert mit Spaghetti in Rosmarinöl 22.90  
**Matjes** auf feinen grünen Bohnen und Röstkartoffeln, serviert mit Äpfeln, Zwiebeln und Schnittlauch-Schmand 14.90  
**Hausgemachte Fleischpflanzerl** auf Karotten-Petersiliengemüse und Röstkartoffeln 13.90  
**Spaghetti mit hausgemachter Sauce Bolognese**, geriebener Parmesan 10.90

## Menü du Jour

Frische Rostbratwurst vom Grill serviert auf Sauerkraut und Kartoffelpüree  
Vanilleeis mit Himbeersauce 9.90

## Küsters Dessert Spezialitäten

„**Beeren-Trifle**“ Beerenkompott geschichtet mit frischen Beeren Joghurt-Mascarponecreme und Granola 8.90  
**Ofenwarmer hausgemachter Käsekuchen** mit Himbeersauce und Beeren 8.90  
**Hausgemachtes Mokka-parfait** mit Himbeersauce und frischen Beeren 8.90

## Küsters Getränke Empfehlung

**Campari „Amalfi“** (Campari auf Eis gespritzt mit Bitter Lemon und Pink Grapefruitsaft) 0,2 l Gl. 4.20  
0,4 l Gl. 7.90

<b>Sommer Schorle</b> (Rosé gespritzt mit Tonic u. Mineralwasser)	0,2 l Gl.	3.70
	0,4 l Gl.	5.50
<b>Riesling Sekt extra trocken</b> , Weinhaus Meßmer Pfalz	0,1 l Gl.	5.00